

# REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Explicitar las necesidades de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias en función del estado en que se encuentran y posterior utilización. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos para su uso o consumo posterior.

## CONTENIDOS

1. Regeneración: Definición. 2. Clases de técnicas y procesos. 3. Identificación de equipos asociados. 4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. 5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración. 6. El sistema cook-chill y su fundamento. 7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas.

